



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

**Formular USAMV–CN-Codul disciplinei**

0702040320

**FIȘA DISCIPLINEI****1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	<b>Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca</b>
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare/ CEPA
1.7. Forma de învățământ	IF

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>PROIECTAREA PRODUSELOR NOI</b>							
2.2. Titularul activităților de curs	Șef. lucr. <b>Delia MICHIU</b>							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef. lucr. dr. <b>Delia MICHIU</b>							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VIII	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DC
							Obligativitate <sup>3</sup>	DFac

**3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)**

3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	3.6. seminar	14
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					4
3.4.4. Tutoriala					4
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					ore
3.7. Total ore studiu individual	22				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	2				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	Biochimia alimentului, Tehnologia prelucrării produselor de origine animală; Tehnologia prelucrării produselor de origine vegetală, Utilaje în industria alimentară, Ambarea, etichetarea și designul în industria alimentară
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe generale de inginerie și economice.

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Prezentare curs în format ppt Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	La seminarul este obligatorie consultarea notelor de laborator. Fiecare student va participa la seminar. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a seminariilor. Sala de seminar dotată cu unitate PC, videoproiector, ecran proiecție, tablă de scris. Prezență impusă: 100% (absențele se recuperează).



## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><b>C3.1.</b> Descrierea și utilizarea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază privind tehnologiile din industria alimentară</p> <p><b>C5.1.</b> Identificarea terminologiei de specialitate cu privire la calitatea, standardele și igiena produselor alimentare în vederea colaborării și cooperării cu instituțiile responsabile în domeniul calității și siguranței alimentare</p> <p><b>C3.5.</b> Elaborarea de proiecte legate de tehnologii și produse specifice industriei alimentare</p>
Competențe transversale	<p><b>CT1.</b> Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină complementară care permite dezvoltarea cunoștințelor privind obținerea unui produs nou, stăpânirea tehnicilor de elaborare științifică a produselor noi. Asigură înțelegerea conceptului de produs nou, însușirea termenilor specifici și a noțiunilor interdisciplinare.
7.2. Obiectivele specifice	Formarea deprinderilor creative ale studenților Dezvoltarea unor abilități efective de testare a pieței și de promovare a unui produs nou pe o anumită piață Redactarea materialelor destinate instituțiilor responsabile de calitatea alimentelor

## 8. Conținuturi

8.1.CURS – număr de ore: 14	Metode de predare	Observații
Conceptul de produs nou. Elemente de caracterizare a unui produs nou. Importanța și necesitatea apariției produselor noi în domeniul industriei alimentare.	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 ore
Ciclul de viață al produselor. Lansarea pe piață a produselor noi. Prospectarea pieței. Profilul consumatorului	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 ore
Specificul consumului de alimente și preferințele consumatorului către consum și către cumpărare. Elemente de psihologie în procesul de creație	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 ore
Etapile realizării unui produs nou. Rolul cercetării în determinarea produselor cerute de piață. Costul unui produs nou	Prelegere, conversația euristică, explicația	4 ore
Proprietatea intelectuală Instituții pentru brevetarea invențiilor	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 ore
Principii de lansare și promovare Reclama	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 ore
<b>8.2. LUCRĂRI PRACTICE/ PROIECT</b> <b>Număr de ore – 14</b>		
Etape în realizarea proiectului Dezvoltarea și testarea conceptului de produs Proiectarea produsului	Demonstrația practică, observația Studii de caz. Promovarea spiritului de echipă și a concepției de creație.	4 ore
Alegerea tehnologiei utilizate în realizarea proiectului și descrierea schemei tehnologice		2 ore
Strategii de planificare în marketing		2 ore
Observația, sondajul și testarea de produs la nivelul impactului cu consumatorul		2 ore
Corelarea cunoștințelor practice și teoretice în vederea proiectării unui produs alimentar nou	Prezentare, discuții, observații	4 ore



**Bibliografie:**

1. Banu, C. și colab., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. II, Editura Tehnică, Bucuresti.
2. Banu, C și colab., 1998, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnică, Bucuresti.
3. Blyth, J., 1998 – „Comportamentul consumatorului”, Editura Teora, București.
4. Mirela Jimborean, 2019, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Ed. Mega, Cluj-Napoca;
5. Malcomete, P., 1987 – „Strategii de marketing”, Editura Junimea, Iași.
6. Nicolescu, O., (coordonator) 1996 – „Strategii manageriale de firmă”, Editura Economică, București.
7. Stoica Maricica, Petru Alexe, 2016, “Elemente de proiectare a produselor alimentare noi”. Ed. Academica, Galați
8. Turtoi, M., 2004 – „Tehnici de ambalare a produselor alimentare”, Editura Academica, București.

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolutiv. Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

În vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la diverse workshop-uri cu invitați din mediul economic, târguri expoziționale de agricultură și industrie alimentară și reuniuni ale unor asociații profesionale de profil, unde se întâlnesc cu cadre didactice din diverse universități, ingineri și manageri din mediul economic, fiind discutate aspecte actuale și de perspectiva ale procesării și siguranței alimentelor. De asemenea sunt stabilite relații de parteneriat cu diverși agenți economici prin care studenții desfășoară vizite și stagii de pregătire practică de specialitate în diverse unități de profil.

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. Curs</b>	Insusirea logică, coerentă și corectă a noțiunilor de proiectare produse noi	Verificare	35%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Aplicarea logică, coerentă și corectă a noțiunilor însușite	Prezentarea proiectului	65%

**10.6. Standard minim de performanță**

Elaborarea unui proiect legat de procese tehnologice specifice industriei alimentare  
Cunoașterea principalelor operații și descrierea succintă a operațiilor din sfera industriei alimentare  
Redactarea materialelor destinate instituțiilor responsabile de calitatea alimentelor (schema de flux).  
Prezenta 100% la seminarii este obligatorie.  
Obținerea notei minim 5 la verificarea cunoștințelor de la finalul seminariilor și prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen

<sup>1</sup> Ciclu de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut) - pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

<sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu ( activitati didactice si studiu individual).

Data completării  
15.09.2023

Titular curs  
Șef. lucr.dr. Delia Michiu

Titular lucrari laborator/seminarii  
Șef. lucr.dr. Delia Michiu

Coordonator disciplină  
Șef. lucr.dr. Delia Michiu

Data avizării în  
departament  
19.09.2023

Director departament  
Prof. dr. Crina Mureșan

Data avizării în  
Consiliul Facultății  
20.09.2023

Decan  
Prof. dr. Elena Mudura